



*Dobroty z lesa*

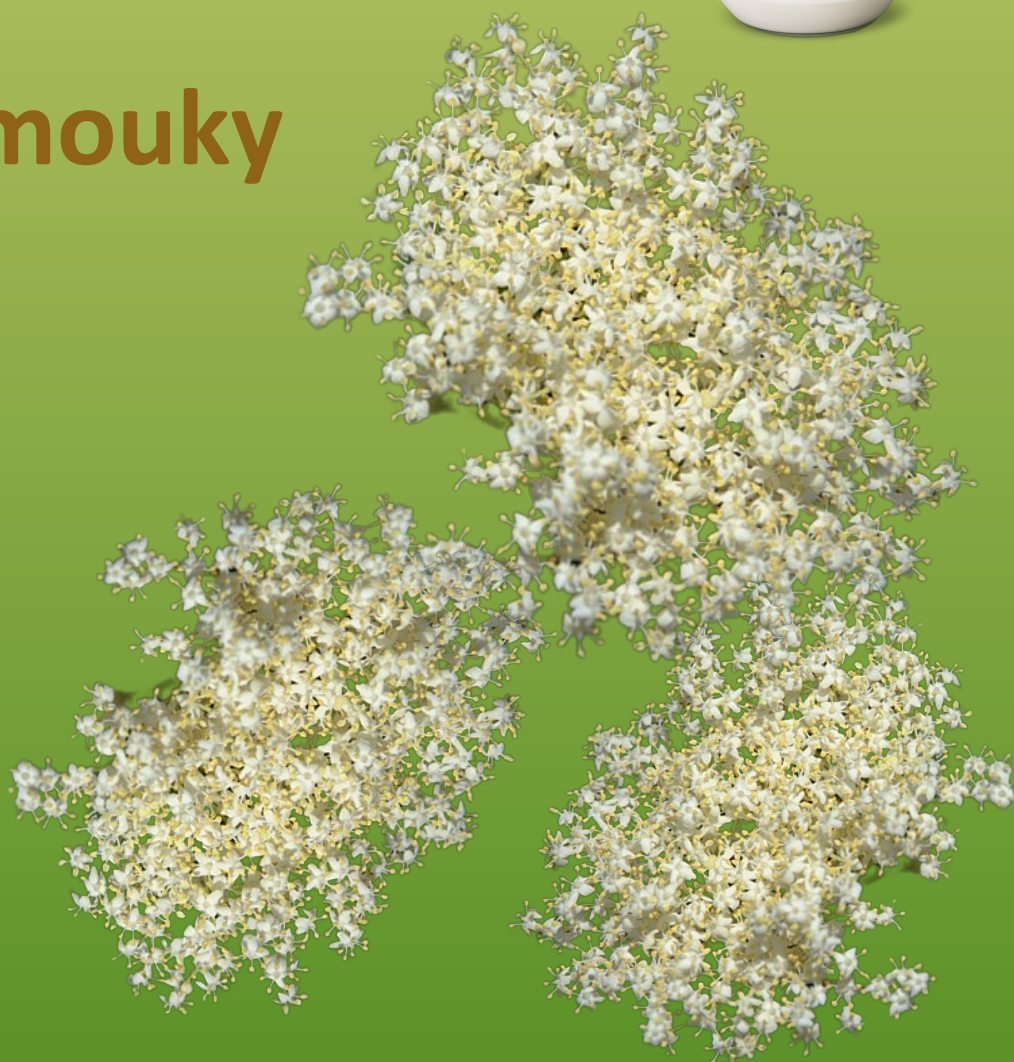


**KOSMATICE**

smažený bezový květ

# Potřebné suroviny:

- 10 květů černého bezu
- 200 ml plnotučného mléka
- 2 vejce
- špetka soli
- cca 100 g hladké mouky
- olej na smažení



## Postup přípravy:

- Květy nemyjte, broučky vytřepejte, stopku zastříhněte na zhruba 5 cm, aby se za ni květy daly pohodlně držet.
- Rozšlehejte vejce, přidejte mléko, mouku a sůl. Vytvořené těstíčko je zhruba jako na palačinky. Květy za stopky namáčíme v těstíčku a následně smažíme v rozpáleném oleji. Po upečení lehce vysušíme od omastku a pocukrujeme. Stonek se nejlí.
- Do těsta lze přidat koření (například pepř, paprika) a připravit slaný pokrm.

